

Labudovo gnezdo



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 300 g šecera
- 9 kašikamlevene plazme
- 15 kašikamlevenih lešnika
- 5 kašikabrašna
- 2 kesice pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 250 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 500 g šlaga
- 200 g mleka u prahu
- 250 ml kisele vode
- 30 kašika šecera
- 100 g mlevenih lešnika

Priprema

Kore: 5 belanaca umutiti sa 10 kašika šecera, dodati 2-3 kapi sirceta, 3 kašike mlevene plazme, 5 kašika lešnika i 1 kašiku brašna. Peci tri ovakve kore na 180 stepeni (dok ne porumeni), u cetvrtastom plehu obloženom pek papirom. Fil I: 15 žumanaca umutiti sa 2 pudinga od vanile, 2 kašike brašna sa malo mleka, pa zakuvati u 750 ml provrelog mleka sa 300 g šecera. Ohladiti dobro pa sjediniti sa 1 umucenim margarinom i 100 g lešnika mlevenog. Masu podeliti na dva dela. U I masu dodati 100 g otopljene cokolade za kuvanje, druga ostaje nepromenjena. Fil II: 200 ml mleka umutiti sa 200 g šlaga i u pola mucenja dodati 200 g mleka u prahu. Posebno umutiti 300 g šlaga sa 250 ml hladne kisele vode. Filovati: kora-crni fil-žuti fil-beli fil... tako do kraja i odozgo umucen šlag sa kiselom vodom.

Savet

Torta je veoma izdašna, oko 3.5 kg, veoma je lepog kremastog ukusa!!! Probajte, neete se pokajati!!!